

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2019



Voici certainement le plus confidentiel et l'un des vins les plus recherchés parmi les premiers crus de Rully. Il est situé à côté des Cloux, sur les meilleurs coteaux de l'appellation, mais aussi les plus pentus et délicats à travailler.

Ici, la famille Jacqueson exploite une toute petite parcelle, d'à peine 20 ares, plantée voici 30 ans. Elle bénéficie d'un sol de marnes et de calcaires bruns, recouverts d'une fine couche argilo-limoneuse. Un sol qui donne au vin ce charme sensuel et cette densité de structure souvent impressionnante. En outre, la forte pente favorise le caractère drainant de ce terroir, tandis que la vigne bénéficie d'une idéale exposition au levant et évite ainsi les chaleurs excessives des fins d'après-midi d'été.

Cette année, le 1er Cru Raclot offre un charme irrésistible, entre gourmandise des fruits bien mûrs, notes miellées et une dimension lactique enveloppante. La présence du sol et les saveurs d'agrumes viennent parfaitement contrebalancer cette sensation de plénitude, apportant une touche stimulante en bouche.

Au nez, ce 1^{er} Cru Raclot se montre particulièrement expressif : on plonge dans un océan de sensualité entre la pêche jaune, l'ananas, la poire Williams et la pomme Boskoop beurrée puis passée au four. On pense aussi à un miel fin, à une tarte à la mirabelle, à un caramel au beurre salé, à une crème d'Isigny et à la douceur florale du muguet et du mimosa. Une nuance iodée, une autre tournée vers les agrumes viennent apporter ce léger souffle frais qui donne à l'ensemble son bel équilibre. Quel charme !

La bouche n'est pas en reste : savoureuse et élastique, elle est gorgée de saveurs de pommes compotées, de jus d'ananas et de mangue rôtie. L'ampleur naturelle du vin, soulignée par un élevage parfaitement digérée, s'équilibre avec une touche acidulée évoquant la clémentine, le kiwi et le pamplemousse.

La finale est superbe de puissance maîtrisée, de maturité, d'équilibre entre le fruit et l'alcool. L'influence des sols marneux et de l'argile est omniprésente. La fin de bouche pleine d'un fruit savoureux se pare d'une touche de citron vert qui finit d'exciter nos papilles. Nous tenons là le compagnon idéal d'une blanquette de poissons ou de volaille. Un délice, remarquable de justesse et de panache.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Sensuel et charmeur : pêche jaune, ananas, poire Williams et pomme Boskoop beurrée passée au four. Miel fin, tarte à la mirabelle, caramel au beurre salé, crème d'Isigny, muguet et mimosa. pour la fraîcheur, une touche iodée et quelques agrumes.

Bouche : Savoureuse et élastique, gorgée de saveurs de pommes compotées, de jus d'ananas et de mangue rôtie. L'ampleur naturelle du vin, s'équilibre avec une touche acidulée évoquant la clémentine, le kiwi et le pamplemousse. Finale pleine et longue

Accords mets-vins : Blanquette de poissons ou de volaille. Risotto aux langoustines ou aux champignons sauvages. Ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée